



## RESTAURANT VILLA GALA

### NOS TAPAS FROIDES / OUR COLD TAPAS

*Jambon ibérique « bellota » D.O Huelva et pain « cristal » à la tomate <i>Iberico ham "bellota" DO Huelva with crystal bread with tomato</i>	24€
*Salmorejo avec glace de mascarpone, copeaux de Jambon Iberique et croutons <i>Salmorejo with mascarpone Ice cream iberian ham shavings and croutons</i>	10€
*Carpacho tomate avec "mozzarella di bufala" et basilic <i>Tomato Carpaccio with "mozzarella de bufala" and basil</i>	14€
Salade de tomates au pesto avec "mozzarella di bufala" et ventrèche de thon <i>Tomato salad with pesto, "mozzarella di bufala" and tuna belly</i>	12€
*Salade de saumon fumé et d'avocat <i>Smoked salmon and avocado salad</i>	18€
Steak tartare « dry aged » au pain croustillant <i>Steak tartar « dry aged » with crispy bread</i>	18€
Tataki de boeuf "rubia gallega" aux champignons sautés <i>"Rubia gallega" Beef Tataki with Sautéed Mushrooms</i>	24€
Soupe froide au melon et jambon ibérique croquant <i>Cold melon soup with crispy Iberian ham</i>	10€
*Caviar Baeri (50grs) avec blinis servi avec 2 coupes de Cava Rosé <i>Caviar Baeri (50grs) with blinis and 2 glasses of Cava Rosé</i>	86€

### CARTE DE CARPACCIOS DE LA VILLA GALA / VILLA GALA'S CARPACCIO MENU

Carpaccio de crevette rouge de Roses et vinaigrette de pistache <i>Red shrimp carpaccio from Roses and pistachio vinaigrette</i>	22€
Carpaccio de boeuf, arôme truffe, copeaux de parmesan et roquete <i>Beef carpaccio with truffle aroma, parmesan shavings and arugula</i>	12€
Carpaccio de Bjbacalau, tapenade et "piparra" <i>Bacalao carpaccio, tapenade and "piparra"</i>	16€



## NOS PLATS CHAUDS / OUR HOT DISHES

Filet de veau avec oignons confits et pommes de terre <i>Veal loin with confit onions and potatoes</i>	20€
Joue de veau cuit à basse température avec ragout de légumes <i>Beef cheek cooked at low temperature with vegetables stew</i>	16€
Cabillaud « a la marinera » avec aioli gratiné <i>Cod « a la marinera » with gratin alioli</i>	16€
Suquet de poisson du marché <i>Fish suquet</i>	20€
Œuf cuit à basse température avec tubercules et mousse de champignons <i>Egg cooked at low temperature with mushrooms and roots foam</i>	12€
Légumes sautés sauce romesco sur pain « cristal » <i>Flat crunchy bread with sauted veggies and romesco sauce</i>	12€
*Tortilla de pommes de terre <i>Potato omelet</i>	10€
*Bikini, fromage Comté, Jambon de Parma et huile de truffe <i>Comté cheese, Parma ham and truffle oil Sandwich</i>	11€
Poulpe grillé avec parmentier, paprika de la vera et poivrons de padrón <i>Grilled octopus with parmentier, paprika de la vera and padrón peppers</i>	22€
Coquille St-Jacques, parmentier et jambon iberique croquant et arôme de truffe <i>Scallops with parmentier and crispy iberian ham with tuffle aroma</i>	14€
Brochettes de crevette orientale, miel, noix de coco et curry <i>Oriental shrimp skewers, honey, coconut and curry</i>	12€
Poivrons de Padrón <i>Peppers « del Padrón »</i>	8€
Patatas Bravas	8€

## DOUCEURS / SWEETS

*Coulant au chocolat <i>Chocolate coulant</i>	9€
*Mousse de mangue <i>Mango Mousse</i>	10€
*Trilogie de glaces artisanales <i>Trilogy of homemade ice cream</i>	9€
Tarte tatin avec glace vanille <i>Tarte tatin with vanilla ice cream</i>	10€
Tiramisu	10€



## SNACKS

*Assortiment de charcuteries du pays Catalan / <i>Sausages assortment of Catalonia</i>	12€
*Assortiment de fromage / <i>Cheese tasting</i>	10€
*Chips	3€
*Anchois de l'Escala / <i>Anchovies de l' Escala</i>	12€
*Palourdes / <i>Cockels in brine</i>	8€
*Moules « escabeche » / <i>Mussels « escabeche »</i>	10€
*Ventrèche de thon / <i>Tuna belly</i>	14€
*Pain "Cristal" tomate / <i>Crystal bread with tomato</i>	5€
*Assortiment Croquettes / <i>Croquettes</i>	9€

## BOISSONS / DRINKS

Eau plate 50 cl - <i>Mineral Water</i>	3,00€
Eau gazeuse Perrier ou Vichy Catalan – <i>Sparkling Water</i>	3,00€
Coca Cola / Coca Cola Zéro – <i>Coca Cola / Coca Cola Zero</i>	4,00€
Seven Up – <i>Seven Up</i>	4,00€
Fanta Orange ou Citron – <i>Fanta Orange or Lemon</i>	4,00€
Schweppes Tonic – <i>Tonic Schweppes</i>	4,00€
Ice Tea - <i>Ice Tea</i>	4,00€
Bitter Kas – <i>Bitter Kas</i>	4,00€
Sirop Grenadine ou Menthe – <i>Syrup Grenadine or Mint</i>	4,00€
Martini / Campari	6,00€
Ricard / Pastis	6,00€
Amaro NONINO	7,00€
Oporto Quinta do Noval	6,00€
Pippermint Jet	6,00€
Sangria au verre	8,00€
Sangria de la Villa 1L	28,00€
Vin Rouge Mas Lazuli Verre /Glass	6,00€
<i>Red Wine</i> Perica Crianza Verre /Glass	7,00€
Vin Blanc Mas Lazuli Verre /Glass	6,00€
<i>White Wine</i> Nomes Verre /Glass	7,00€
Vin Rosé Mas Lazuli Verre /Glass	7,00€
<i>Rosé Wine</i> Mas Lazuli Verre /Glass	7,00€
Cava Starts Brut Nature 'Peralada' Verre /Glass	7,00€
<i>Cava</i> Brut Rosé'Peralada' Verre /Glass	8,00€
Expresso ou Decaféiné – <i>Expresso</i>	2,70€
Café Americano – <i>American Coffee</i>	3,00€
Café avec lait – <i>Coffee with milk</i>	3.20€
Cappucino – <i>Cappucino</i>	3.20€
Carajillo – « <i>Carajillo</i> »	4,00€
Frappuccino – <i>Frappuccino</i>	6,90€
Café Irlandais – <i>Irish Coffee</i>	8,50€
Chocolat chaud – <i>Hot Chocolate</i>	4,00€
Thé – <i>Tea</i>	3,80€
Infusion – <i>Infusion</i>	3,80€
Biére / Beer (Estrella Damm, Estrella Galicia, Heineken)	4.00€
Biére sans alcool / Non alcohol Beer (Estrella Damm)	4.00€

\* Pour plus de choix, demandez notre carte de vins et boissons.

*\*For more choices ask for our wine menu and beverages.*